National

取扱説明書

スチーム IH ジャー炊飯器

家庭用

1.0Lタイプ

品番 SR-ST10A

1.8Lタイプ

品番 SR-ST18A

銀ツヤ・ほの甘
おいしいごはん

●このたびは、スチーム IH ジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」（4～5ページ）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

保証書別添付

上手に使って上手に節電

おいしいごはんのヒミツ!

■130℃高温スチーム

お米本来の甘み・粘り・香りを引き出す

■スチーム保温

乾燥を抑え、保温臭も追い出す

■旨火(うまび)ダイヤモンド銅釜

お米一粒一粒にしっかり熱を伝える

目　次

確認と ご注意

毎日の 使いかた

長く 使うために

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。
■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告	「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
注意	「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

 してはいけない「禁止」内容です。

 必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

火災、やけど、発火、感電などを防ぐために…

コンセントや電源コードは…

- 定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う。
- 電源プラグは、根元まで確実に差し込む。
- 電源プラグのほこり等は、定期的にとる。（ほこり等がたまると湿気等で、絶縁不良の原因）
- 延長コードは、定格15A以上のものを単独使用する。

- 電源コードや電源プラグを傷つけない。
- 電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。
- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

吸排気口やすき間に異物を入れない

- 特にピンや針金等の金属物。

蒸気口は高温です 顔や手を近づけない

- 特にお子様には充分ご注意ください。

事故をさけるために…

- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

- 本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

- 絶対に改造や分解・修理をしない。

注意

やけど、火災、けが、感電、漏電などを防ぐために…

こんな場所で使わない！

- 水のかかる所や火気の近く。
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
- 壁や家具の近く。（変色や変形の原因）
- 電気カーペットの上。

本体内部は高温です！

- 使用中や使用直後は、高温部に触れない。

特にふたの内側や内釜近くの金属部分など。

水容器やクリアフレーム

- 持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。（ふたが開き、やけどの原因）

- 専用の内釜以外は絶対に使用しない。（過熱によるやけどやけがの原因）

電源コードの取扱い

- 電源コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。（けがや発火の原因）
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

- 医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）
- ご使用後のお手入れは本体内部が冷えてから行う。

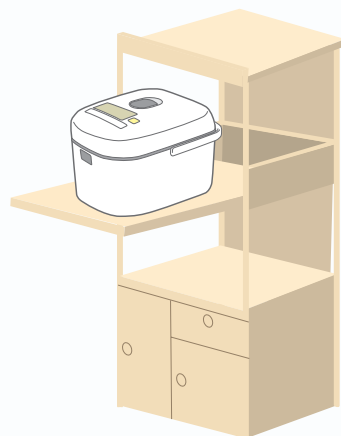
使用上のお願い

初めてお使いになるときは、内釜・しゃもじ・しゃもじホルダー・ふた加熱板・蒸気ふた・水容器・スチームパイプ・蒸し板を洗ってください。 （P.24）

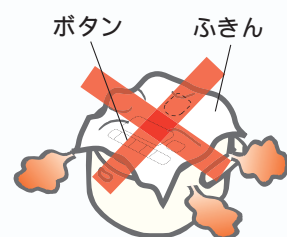
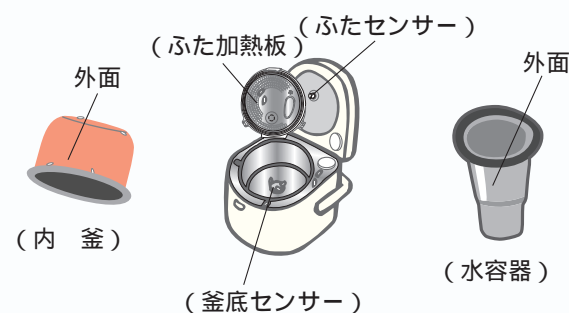
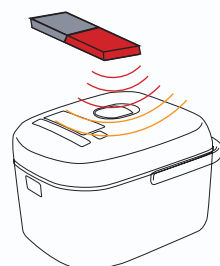
炊飯器の設置について

■炊飯器をスライド式テーブルに置くときは、必ず荷重強度を確認してください。

品番	荷重強度
SR-ST10A	10kg以上のもの
SR-ST18A	12kg以上のもの

●炊飯器の重さは、お米や水の量を含めると最大約8kg(SR-ST10A)と約11kg(SR-ST18A)になり、テーブルの荷重強度を超えると炊飯器が落下する恐れがあります。
●ジャーポット等と一緒に置かないでください。

故障や誤動作を防ぐために

■使用中は、ふたの上にふきんや熱いもの（やかんやなべなど）を置かない。
蒸気がこもり、ふたが変形したり、ボタンが故障する原因となります。

※ふきん等をかけたまま炊飯すると炊飯終了後に「U19」(P.27)を表示します。

■ごはんつぶなど、異物をつけたまま使わない。

■炊飯器に磁石を近づけない。

■磁気に弱いものを近づけない。
記憶が消えたり、雑音が入ることがあります。
●磁気カード
（キャッシュカード、定期券など）
●磁気テープ（カセットテープなど）
●無線機器（テレビ、ラジオなど）

■内釜は炊飯器以外には使わない。

■IHクッキングヒーターの上で使わない。

■直射日光が当たる所で使わない。

内釜を傷めないために

内外面共通

■たたいたりこすったりしない。
■スポンジで洗う。
（みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない）

フッ素樹脂（内　面）

■スプーンや食器類を入れない。
■泡だて器などで洗米しない。
■金属製のおたまは使わない。
■すしめしのとき、内釜で酢を混ぜない。
■調味料を使った場合は、すぐに洗う。

※フッ素樹脂被膜は、ご使用により摩耗しますので、大切にお使いください。

銅（外　面）

■緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがありますが、性能や人体への影響など問題はありません。
■さびで変色した場合は、酢で軽くふき取り、水洗いすると色が戻ります。
■使用頻度によって浅い傷や釜底のメッキの摩耗などが発生しますが、性能に問題はありません。

お知らせ

●ダイヤモンドフッ素樹脂被膜は、ご使用によりはがれることがあります。そのままお使いいただいても、人体に害はなく、炊飯や保温をする上で、問題なくご使用いただけます。気になるときや内釜が変形したときは、新規購入できます。

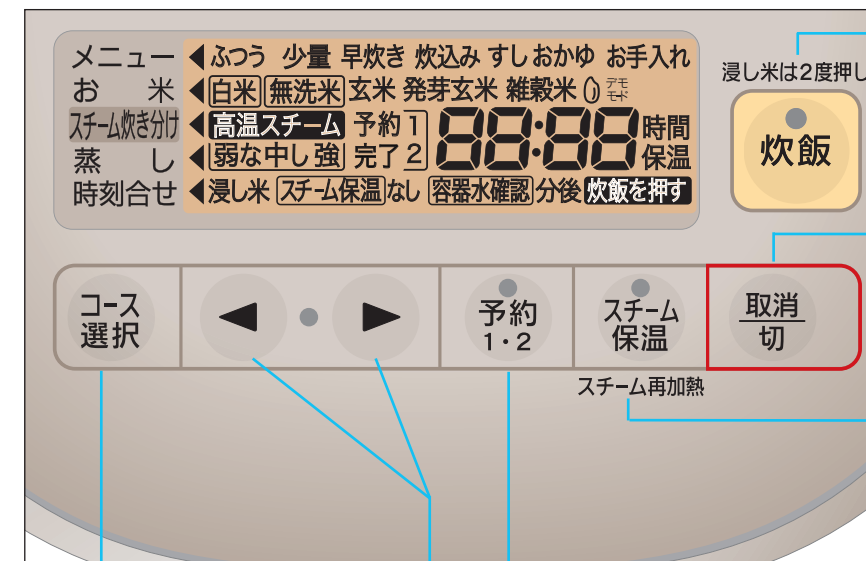
内釜は販売店でお買い求めいただけます。
松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

●**1.0Lタイプ品番： ARE50-A42**
●**1.8Lタイプ品番： ARE50-A41**

Pana Sense
http://www.sense.panasonic.co.jp/

各部の名前／付属品

表示部

（表示のすべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。）

炊飯ボタン

●炊飯の開始（P.17）や予約の設定完了（P.18）に使用します。

取消／切ボタン

●各設定の取り消しをするときに使用します。

スチーム保温ボタン（スチーム再加熱）

●保温をするときや保温中のごはんを再加熱するときに使用します。（P.19）

コース選択ボタン

メニュー
お　米
スチーム炊き分け
蒸　し
時刻合せ

●コースを選ぶときに使用します。1回押すごとに（メニュー→お米→スチーム炊き分け→蒸し→時刻合せ→メニュー…）の順に選択することができます。（P.16）

予約1・2ボタン

●食べたい時刻に炊きあげる予約炊飯をするときに使用します。2通りの時刻を記憶できます。（P.18）

三角ボタン

●各コースを選んだあと右側に表示される詳細内容を選択したり、時刻を合わせるときに使用します。（P.16）
●押し続けると早送りできます。（スチーム炊き分けは除く）

お知らせ

●「炊飯」「取消/切」ボタン上の凸部（● ▬）は、目の不自由な方に配慮したものです。
●「三角」ボタンや「炊飯」ボタンは、光って次の操作をお知らせします。

付　属　品

計量カップ
（約180ml）

蒸し板

しゃもじ

しゃもじホルダー

■しゃもじホルダーの取り付けかた

1 しゃもじホルダーをハンドルのくぼんでいるところに取り付ける

2 しゃもじを入れる

左右どちらでも取り付けできます

ふっくらごはんを炊くコツ 手順とポイント

14ページ

準備する

おいしさの3か条！

① 水とお米は正しくはかる
はかった量を基準に、炊飯器が炊きかたを調整しています。

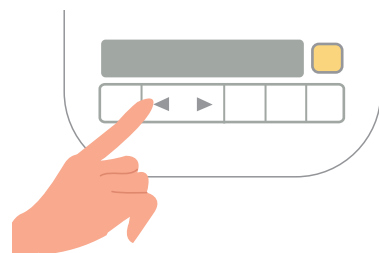
② 一度目のとぎ水はすぐに流す
ぬかを含んだ最初のとぎ水を乾いたお米が吸わないようにする。

③ 炊飯に適した水を使う
水道水や浄水器を使った水がおすすめです。

pHの高いアルカリイオン水（べたつき 黄変の原因）pH9未満がおすすめです
硬度の高いミネラルウォーター（ぱさつき かたさの原因）硬度100未満がおすすめです

吸水は炊飯器におまかせ！お米をといだらすぐ炊飯器へ。

16ページ

炊飯器をセット

ご家庭に合わせておいしく炊き分け！
（P.12～13）

■お米に合わせて
「高温スチーム」
種類　銘柄

■お好みに合わせて
「水加減」
料理　好み

炊飯スタート！

浸し米炊飯
事前に内釜や別容器でお米を浸水させたときにお使いください。炊飯時間を短縮できます。
（P.17）

炊きあがり

すぐにほぐして！余分な水分を逃がす！

19ページ

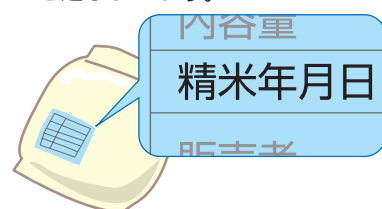
自動的に保温

必要によりスチーム再加熱

保温のごはんがあつあつ、ふっくら！
（P.19）

保温中のごはんを再加熱し、高温スチームで保温によるごはんのぱさつきや保温臭を軽減します。（再加熱は1回がおすすめです）

お米の豆知識

新しいお米を選ぼう
お米は野菜と同じ、生鮮食品です。精米されて空気に触れたお米は、少しずつ酸化してしまいます。買うときは、精米の日付が新しいものを選びましょう。

おいしさの賞味期限
生鮮食品であるお米を、おいしく食べられる期間は変化します。下記を目安に、封を切ったらできるだけ早く食べきりましょう。

春	夏	秋	冬
約1か月以内	約2週間以内	約1か月以内	約2か月以内

「保存」ってどうしてる？
保存に適当な場所は、冷蔵庫の野菜室など。お米が酸化しないよう、密閉して小分けにすると、においも吸わず、しまいやすくなります。

・15℃以下
・暗い
・湿度が低い
・密閉されている

密閉容器に入れて冷蔵庫へ！

「おいしいお米」って？
お米のおいしさは、銘柄、産地によっても様々。色々と食べ比べて、お好みに合ったお米を探してみてください。

ふっくらごはんを炊くコツ　種類・銘柄・料理・好みに合わせる

■「お米」の種類に合わせて炊き分け

お米の種類		「お米」
白米	玄米を精米し、胚芽や外皮などを取り除いたうるち米のこと。	白　米
無洗米	白米に残った粘着性のぬかを、さらに落として、洗米の手間を省いたお米。	無洗米
玄米	稲の一番外側の、もみ殻だけを取り除いたお米。胚芽部分に多くの栄養が含まれている。歯ごたえあり。	玄　米
発芽玄米	玄米を水につけて発芽させたお米。優れた栄養価を持ち、外皮が玄米よりやわらかく、食べやすい。	発芽玄米
雑穀米	きびや麦、ひえなどの穀類で、大きさも様々。食物繊維やミネラル豊富で、白米や玄米に混ぜて炊く。	雑穀米

お米の**種類**

お米の**銘柄**

毎日の**料理**

わたしの**好み**

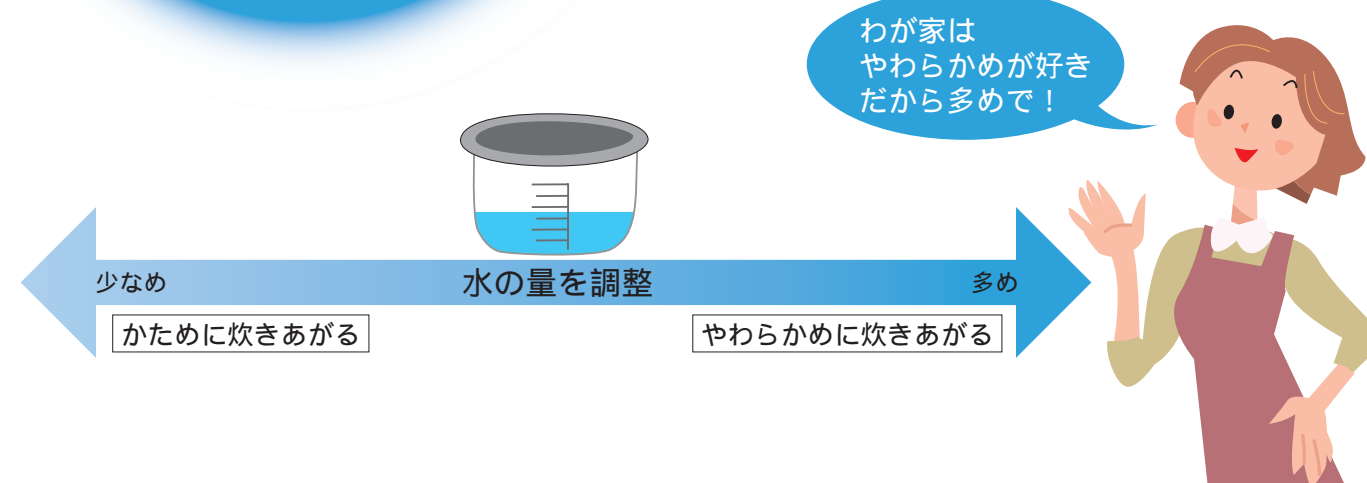
■銘柄や季節に合わせ、「高温スチーム」で炊き分け

銘　柄	炊きあがりの性質	おすすめの高温スチームの強さ
魚沼産コシヒカリ 宮城産ササニシキ 宮城産ひとめぼれ ミルキークィーン 低アミロース米	やわらかく炊けるお米	
あきたこまち キヌヒカリ コシヒカリ ササニシキ はえぬき ひとめぼれ ヒノヒカリ ブレンド米	幅広い種類のお米	
きらら397 つがるロマン ななつぼし ほしのゆめ むつほまれ ゆめあかり	かためにに炊けるお米	

●通常は色の濃い部分がおすすめですが、新米は弱めに、夏は強めになど、季節やお好みで変えてください。

■「メニュー」に合わせて炊き分け

工夫しだいでレパートリーも広がります

■好みに合わせ、「水加減」を調整

少なめ　水の量を調整　多め

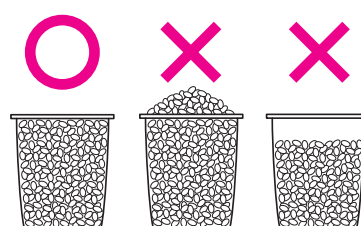
かためにに炊きあがる　やわらかめに炊きあがる

ごはんを炊く 準備

お米をとぎ、水加減をする

水容器と内釜をセットする

1 お米をはかる

付属の計量カップできちんとはかり、内釜に移す。

約180ml（1カップ／合）

●1回で炊けるお米の量
（➡裏表紙）

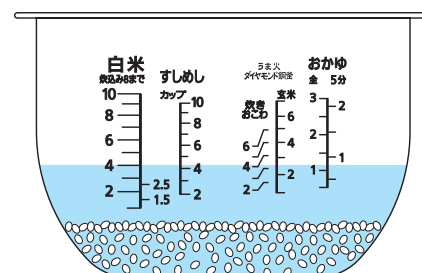
2 お米をとぐ

①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
（乾燥したお米がヌカ分を吸いやすいため）
②お米とお米を軽くすり合わせるように、とぐ→洗い流すを繰り返す。
③水が澄んでくるまで手早く洗う。

●洗米のあとはざるあげ放置しないでください。
（お米が割れ、ごはんがべたつく原因になります）

●お米をあらかじめ浸しておく必要はありません。
●無洗米は、軽く底からかき混ぜお米と水をなじませる。
●無洗米でおこげや、においが気になるときは軽く水洗いし、お米のでんぷんを洗い流す。

3 水加減をする

平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛りに合わせて水を入れる。
（左右の目盛り、両方を見ながら）

（白米4カップの場合）
図の内釜は1.8Lタイプです。

●お米は、平らにならしておく。
●水量は、お米のカップ数に合わせる。
●新米は少なめに、夏場は多めにするなどお好みに合わせて水加減する。
●水を多めに入れたときは、ふきこぼれたり「U12」を表示することがあります。（P.27）

4 電源プラグを差し、ふたを開ける

●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしないでください。

5 水容器をセット

炊飯や保温時に「高温スチーム」を使うために、水容器に水位線まで水を入れてセットする。

ここまで水を入れる

●スチームを使わないメニューでも水容器をセットする。
●水は水道水を使い、炊くたびに入れ替える。
●40℃以上の水（湯）は入れない。「高温スチーム」炊飯できない場合があり、炊飯後に「高温スチームなし」を表示します。
※水容器に水がなくても炊飯できますが、味の低下の原因になります。

6 内釜をセット

内釜の周囲の水分などをふき取り、内釜をセットしてふたを閉じる。

現在時刻が合っていないときは

■現在時刻の合わせかた

1 コース選択 5回押して**「時刻合せ」を選ぶ**

2 押して**時刻を合わせる**

・押し続けると早送りできます。

点滅が止まれば完了です

ごはんを炊く　炊　飯

コース選択ボタン
炊飯ボタン
取消／切ボタン
三角ボタン

コース選択のしかた

点灯しているところが選択されています

1　コース選択　押し選択する

■「コース選択」ボタンは、1回押すごとに（メニュー→お米→スチーム炊き分け→蒸し→時刻合せ→メニュー……）の順に選択できます。

1	2
メニュー	◀ふつう　少量　早炊き　炊込み　すしおかゆ　お手入れ
お　米	白米　無洗米　玄米　発芽玄米　雑穀米
スチーム炊き分け	高温スチーム
蒸　し	弱　中　強
時刻合せ	

2　◀ ▶　押し選択する

■点滅しているところが選択されています。
■手順1のあと ◀ が点灯しているところは「三角」ボタンで詳細内容が選択できます。
例えば、手順1でメニューを選択したときは、「三角」ボタンを1回押すごとに（ふつう→少量→早炊き→炊込み→すし→おかゆ→お手入れ→ふつう……）の順に変わり選択できます。
■メニューの組み合わせによっては、選択できないものがあります。（裏表紙の仕様参照）

お知らせ

●手順1で「メニュー」または「お米」「スチーム炊き分け」を選択し、手順2で「三角」ボタンを押して設定を変更した場合、「蒸し」コースや「時刻合せ」を選択することはできません。「取消／切」ボタンを押してから行ってください。

・「蒸し」コースは　➡ P.22
・「時刻合せ」は　➡ P.15現在時刻の合わせかた

1

コース選択　押して「メニュー」を選び

メニュー ◀ふつう　少量　早炊き　炊込み　すしおかゆ　お手入れ

●選んだところが点滅します。

■**少しだけ炊くとき** ➡「少量」選ぶ（白米・無洗米のみ）
（1.0Lタイプ：0.5～1.5カップ、1.8Lタイプ：1～2.5カップ）

■**早く炊くとき** ➡「早炊き」選ぶ（白米・無洗米のみ）
「早炊き」するとごはんがかためになり、おこげができることがあります。
→あらかじめ、お米を浸水させるとやわらぎます。

2

コース選択　押して「お米」を選び

●メニューによって選べるお米の種類が変わります。

3

コース選択　押して「スチーム炊き分け」を選び

●高温スチームの強さはお米の銘柄に合わせて選びます。（P.13）
●お米の種類やメニューによっては高温スチームの強さが固定されます。

■**予約炊飯するとき** ➡ このあとでP.18へ

4

押す　炊飯を始めます

メニュー　ふつう
お　米　白米
スチーム炊き分け　高温スチーム　中
蒸　し
時刻合せ
約 48 分後

●炊きあがるまでの時間を表示します。
●時間は、浸水時間や水温により異なります。炊飯器は、浸水時間（準備をしてから「炊飯」ボタンを押すまでの間）を自動で計測し、炊飯時間と火加減を調節して炊きあげます。

■**お米を炊飯器の外で浸したあと炊くとき（浸し米炊飯）** ➡ 浸し米は2度押し　炊飯　2度押す

●**炊飯を取り消すとき** ➡ 取消切

■浸水は夏場は30分以上、冬場は1時間以上を目安にしてください。（お米の状態や水温によって異なる）
■連続して炊飯するときは、水容器の水を入れ替えて、5分以上経過してから炊飯してください。

炊きたいメニューに合わせてコースが選べます

メニュー	ふつう	少　量	早炊き	炊込み	す　し	おかゆ
お　米	白米・無洗米 玄米・発芽玄米 雑穀米	白米・無洗米	白米・無洗米	白米・無洗米	白米・無洗米	白米・無洗米 玄米・発芽玄米 雑穀米
スチーム	白米・無洗米以外は スチームの強さ固定	弱　中　強	（なし）	スチームの強さ固定	（なし）	（なし）
炊飯残時間表示	白米・無洗米：　炊飯開始から 玄米・発芽玄米：13分前から 雑穀米　：　12分前から	炊飯開始から	7分前から	13分前から	炊飯開始から	白米・無洗米　：　5分前から 玄米　：　9分前から 発芽玄米・雑穀米：5分前から

●「早炊き」「炊込み」は、予約できません。

ごはんを炊く 予約炊飯（炊きあがり時刻を予約する）

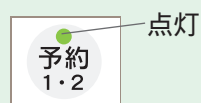
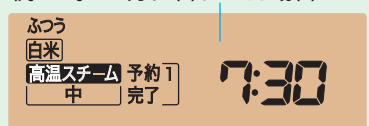
（この炊飯器では２通りの予約時刻を記憶できます）
例）朝のお弁当に……予約１　５：００
晩ごはん用に……予約２　１８：００

■現在時刻が合っているか確認し（P.15）、「ごはんを炊く」（P.17）手順３のあと、

1 押して予約１または予約２を選ぶ
・「予約」ボタンを押すごとに
 → → 予約１ …と変わります

2 押して炊きあがり時刻を合わせる

三角ボタンは、１回押すと１０分単位で進んだり戻ったりします。
押し続けると早送りできます。

3 押す

例.７時３０分に合わせた場合
■予約を取り消すとき ➡ 取消/切 押す

■あらかじめ予約時刻だけを設定しておくとき
手順１～３で炊きあがり時刻を確定したあと、必ず 取消/切 を押してください。
そのまま放置すると、予約した時刻に合わせて炊飯が始まります。

お知らせ
●予約炊飯ではお米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、おこげができたりする場合があります。
●「早炊き」「炊込み」メニューは予約炊飯できません。
●一度セットした予約時刻は、変更するまで記憶されています。
（お使い始めは「予約１」が５：００、「予約２」が１８：００にセットされています）
●１３時間以上（夏場など水温が高いときは８時間以上）の予約はお米が発酵し、においの原因になります。
発酵の早い自家製発芽玄米の予約炊飯はおすすめできません。

保温する

スチーム保温

炊きあがると自動的に保温になります。（すぐにごはんをほぐしてください）

●保温は、約６０℃でやさしく保温し、約５時間ごとに約７５～８０℃に加熱し、水容器の水を沸騰させて、スチームを投入します。（約１７分間表示部に高温スチームを表示します）
スチームが投入されないときは ➡ P.２９スチーム保温ができない参照

■保温を切るには ➡ 押す
■再度、保温するには ➡ スチーム保温 押す

●保温の経過時間を１時間単位で０～２３時間まで表示します。
（０時間は１時間経過していないときに表示）
●２４時間を超えると現在時刻を表示します。

お願い
●保温中（ごはんがある状態）に取り消しをしたり電源プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。
においや露が多く付着する原因になります。
●次のような保温はしないでください。
・２４時間以上の保温　・「白米」「無洗米」以外のお米　・「おかゆ」「炊込み」メニュー
・水容器なしでの保温　・しゃもじを入れたままの保温

スチーム再加熱

保温中のごはんを再加熱します。水容器に水があることを確認し、保温中に行う

スチーム再加熱

押す ➡ 約５～８分間スチームで再加熱される。（保温ランプ点滅）
ブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐして完了。

お知らせ
●スチーム再加熱は
・保温ランプ消灯中や、ごはんが冷えているときにはできません。（ブザー音が４回鳴る）
・１回がおすすめです。（繰り返すとごはんの味が低下します）
・２回以上するときは、水容器に水を補給してください。
（水がなくなるとスチームの出ない再加熱になり、 を表示します）

いろいろなごはんの炊きかた

材料（4～5人分）

- 白米 ……………………… 3カップ
- ごぼう・こんにゃく …… 各30g
- 干ししいたけ ………………… 2枚
- 油揚げ ……………………… 1/2枚
- 鶏肉・にんじん ………… 各50g
- みつば…………………… 7～8本

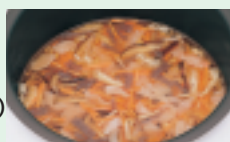
Ⓐ
- しょうゆ ……………… 大さじ1
- 酒 ………………………… 大さじ1
- みりん ……………… 大さじ$\frac{1}{2}$
- 塩 ………………………… 小さじ$\frac{1}{2}$
- 即席だしの素 …… 小さじ$\frac{1}{2}$

●具を入れるときは、お米の量の1カップあたり75gまでが適量です。
●もち米を使って「炊きおこわ」にすることもできます。
●予約はできません（調味料が沈殿するため）

準備

①白米をとぐ
②・ごぼうをささがきにして水につける
・こんにゃくをさっとゆでて、細切りにする
・干ししいたけをぬるま湯でもどし
石づきをとり細切りにする
・油揚げに熱湯をかけ細切りにする
・鶏肉を細切りにする
・にんじんをせん切りにする
・みつばを2cmの長さに切り熱湯をかける
③①のお米とⒶを入れる　水位線：白米3
（よくかき混ぜ、平らにする）
④みつば以外の②の具を上にのせる（混ぜない）
⑤水容器に水を入れ本体にセット

1 コース選択 **押し** ◀ ▶ で
●メニュー：「炊込み」を選ぶ

2 コース選択 **押し** ◀ ▶ で
●お米：「白米」を選ぶ

メニュー　炊込み
お　米　白米
スチーム炊き分け　高温スチーム

3 炊飯 **押す**（予約はできません）

4 炊けたらふんわりほぐし、みつばをかざる。

メニュー	材　料	準備	水位線	コース設定（P.16）	炊きあがったら
「玄米ごはん」	●玄米	①玄米を軽く洗い、 水加減をする ②水容器に水を入れ本体にセット	玄米	メニュー ふつう お　米 玄米 スチーム炊き分け 高温スチーム	すぐに上下に 返すようにほぐす
「発芽玄米ごはん」	●市販品の表示に従ってください。	①白米をとぐ ②発芽玄米を軽くとぎ、 ①にのせて水加減をする ③水容器に水を入れ本体にセット	白米 水加減は 市販品の表示に 従ってください	メニュー ふつう お　米 発芽玄米 スチーム炊き分け 高温スチー	
「雑穀米ごはん」	●市販品の表示に従ってください。	①白米をとぐ ②雑穀米を軽く洗い、 ①にのせて水加減をする ③水容器に水を入れ本体にセット	白米 水加減は 市販品の表示に 従ってください	メニュー ふつう お　米 雑穀米 スチーム炊き分け 高温スチー	
「炊きおこわ」	●もち米 （白米を混ぜてもOK） ●調味料 ※具を入れるときは、お米の量の1カップあたり75gまでが適量です。	①もち米をとぎ、30分程度 ざるに上げて水けを切る ②具を細切りにする ③①と調味料を入れて水加減を し、かき混ぜる ④②を③にのせる ⑤水容器に水を入れ本体にセット	炊きおこわ 炊き おこわ 6 4 2 例えば3カップの場合この間で調整します	メニュー 炊込み お　米 白米 スチーム炊き分け 高温スチー ※目盛の左下の線はもち米100%のときの水加減です。うるち米を混ぜたときは水加減を多めにしてください。	
「すしめし」	●白米 3カップ ●昆布5×5cmくらい 酢→90ml 砂糖→大さじ$2\frac{1}{2}$ 塩→小さじ$1\frac{1}{2}$	①白米をとぎ、 水加減をする ②昆布を①にのせる ③水容器を本体にセット 水容器の水　不要	すしめし	メニュー すし お　米 白米 スチーム炊き分け	①調味料をなべなどであたため、合わせ酢をつくっておく ②昆布を出し、しめらせたすし桶にごはんを移す ③熱いうちに①を全体にふりかけ、切るように混ぜながら、うちわであおいで急速に冷ます
「おかゆ」	●白米 ●塩	①白米をとぎ、水加減をする <具を入れて炊く場合は 米の上にのせる> ②水容器を本体にセット 水容器の水　不要	おかゆ ・全がゆ ・5分がゆ	メニュー おかゆ お　米 白米 スチーム炊き分け	塩を加えて かき混ぜる

その他のおかゆ

メニュー	お米	水位線	コース設定
「玄米がゆ」	玄米のみ	・5分がゆ	メニュー→「おかゆ」 お　米　→「玄米」
「発芽玄米入りがゆ」	白米・発芽玄米	・全がゆ	メニュー→「おかゆ」 お　米　→「発芽玄米」
「雑穀入りがゆ」	白米・雑穀	・全がゆ	メニュー→「おかゆ」 お　米　→「雑穀米」

蒸しコースで調理

材料（4～5人分）
・もち米 ………… 3カップ
・あずき … 1/3カップ（50g）
・ごま塩 ………………… 適量
・あずきの煮汁……… 120ml
（打ち水用）

※打ち水は下表の量を3回に分けて行います。

もち米の量	打ち水の量
1カップ	計60ml
2カップ	計90ml
3カップ	計120ml
4カップ	計150ml
5カップ	計180ml

前日の準備　①あずきをたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再び水を加え、指でつぶせるくらいのかたさまで弱火でゆっくり煮る。
②①の煮汁を別容器に移して冷まし、あずきはざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。
③もち米をとぎ、②の煮汁に水を足し（4～4.5カップにして）もち米を一晩つけておく。

当日の準備　④③のつけ汁を別容器に移し、もち米はざるに上げて水切りし、②のあずきを混ぜる。
⑤水位線：おかゆ全0.5
⑥蒸し板をおき、④を入れて平らにする
⑦水容器に水を入れ本体にセット

1 コース選択 **4回押し、「蒸し」に合わせる**
●蒸し時間を変更するときは ◂・▸ で合わせる
（表示：蒸 し 高温スチーム 40）
●蒸し時間：40分

2 炊飯 **押す**

3 **沸騰して15分後**（「25」を表示中）**全体に打ち水をして混ぜる。**

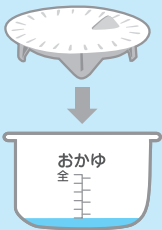
4 **さらに5分ごと**（「20」「15」を表示中）**全体に打ち水をして、混ぜる。**

5 **3回目の打ち水後、蒸気が通りやすいようはし等で4～5か所穴をあける。**

6 **ブザーが鳴ったらほぐし、ごま塩をかける。**

お知らせ
●蒸し時間に加えて、水が沸騰するまでの時間（約8～10分）がかかります。
●表示部の時間は蒸気が出始めると減っていきます。

※材料は1.8Lタイプ1回分の蒸し容量です。（　）内は1.0Lタイプ1回分の容量です。

メニュー	材料※	準備	水位線	コース設定（P.16）	蒸しあがったら
「豚ともやしの蒸しもの」 1.8Lタイプ：2～3人分 1.0Lタイプ：1～2人分	●豚ロース薄切り肉 100g（50g） ●酒 小さじ1（小さじ1/2） ●もやし 100g（50g） ●かいわれ菜 適量 ●ごまみそだれまたは、ぽん酢	①豚肉に酒で下味をつけるもやしは洗って水けを切る ②もやしを深めの耐熱皿に広げ、その上に豚肉を並べる ③内釜に水を入れ、蒸し板を置き、②の皿を置く 水容器の水 不要	**おかゆ全0.5** 水を入れてから蒸し板を置く	蒸 し 7 ●蒸し時間：7分	かいわれ菜を適当に切って盛りつける お好みでごまみそだれやぽん酢をかける
「茶わん蒸し」 （2人分） ●器は、炊飯器のふたを閉じることができる高さのものをお使いください（1.0Lタイプをお使いの場合は高さが6.2cm以下の器をお使いください） 使用できる器の個数：商品のタイプ 1.0L 器の個数 1～3個／1.8L 1～4個	●卵1個 だし汁（卵の量の3.5倍）180ml 調味料 しょうゆ小さじ1/4 みりん小さじ1/2 塩小さじ1/4 ●鶏肉40g ●しょうゆ適量 ●小えび2尾 ●ぎんなん（缶詰）4粒 ●生しいたけ大1/2枚 ●かまぼこ2切れ ●みつば2本 ●ゆずの皮少々	①だし汁に調味料を加えて冷まし、溶いた卵を混ぜ、こす ②鶏肉を1口大に切り、しょうゆをかける エビは尾を残し、背わた、殻を取る 生しいたけを2つに切る かまぼこを5mm幅に切る ③蒸し茶わんに②とぎんなんを入れ、①を静かに注ぐ ④泡をすくい取り、アルミ箔で蒸気が入らないようおおう ⑤内釜に水を入れ、蒸し板を置き、④を置く ⑥みつばを2cmの長さに切り熱湯をかける 水容器の水 不要		蒸 し 8 ●蒸し時間：8分	①そのまま約15分間蒸らす ②アルミ箔をはずしみつば、ゆずの皮をのせる
「しゅうまい」	●冷凍30個（20個）	①内釜に水を入れ、蒸し板を置き、しゅうまいを並べる 水容器の水 不要		蒸 し 15 ●蒸し時間：15分	
「中華まんじゅう」	●冷凍4個（3個）	①内釜に水を入れ、蒸し板を置き、中華まんを並べる 水容器の水 不要		蒸 し 20 ●蒸し時間：20分	
「ふかしいも」	●3～4本（2～3本） いもは太さ約3～4cmのもので1本約200g程度のものを使う	①内釜に水を入れ、蒸し板を置き、さつまいもを並べる 水容器の水 不要		蒸 し 30 ●蒸し時間：30分 ※太めのものは5分程度、時間を長めにしてください	
「ふかしごはん」	●冷やごはん茶わん4杯分（3杯分）	①内釜に水を入れ、蒸し板を置く ②ごはんをほぐして蒸し板の上に平らに広げる 水容器の水 不要		蒸 し 15 ●蒸し時間：15分	

●蒸し時間が40分以上の場合は、スチームを投入しますので水容器に水を入れてお使いください。

蒸しコースで調理

お手入れ 使うたびに

●初めてお使いになるときも洗ってからご使用ください。

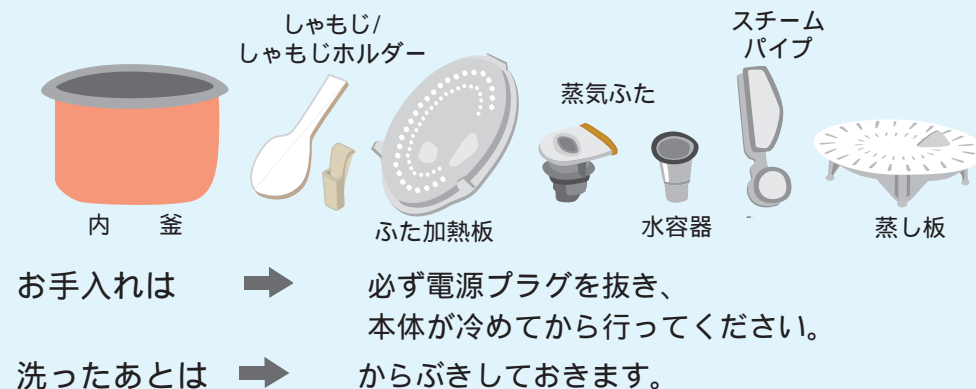
取り外してから、スポンジを使い 台所用洗剤（中性）で洗おう！

炊込みごはんなど調味料を使ったときは、すぐに！

■お手入れは ➡ ①必ず電源プラグを抜き、②本体が冷めてから行ってください。

■洗ったあとは ➡ からぶきしておきます。

お願い 次のものは使わないでください。

金属/ナイロンたわし　ベンジン、シンナー みがき粉、除菌アルコール　食器洗い乾燥機／食器乾燥器

本体・ふた

固く絞ったふきんで汚れをふき取る。

蒸気ふた

■取り外し

①引き上げて取る。

②左に回して外す。

■取り付け（取り外しと逆の手順で）

①▲印を合わせてカチッと音がするまで右に回す。

②ふたに押し込む。

蒸気ふた取付部・ふた内面

蒸気ふたを取り外し、固く絞ったふきんでふく。ふたパッキンも固く絞ったふきんでふく。

ふた加熱板

取り外しは「スチームパイプ」より先にしてください。

■取り外し

両側のつまみを持ち手前に引っ張る。

■取り付け

溝に合わせて、つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまでふた側に押し込む。

お願い

●調味料を使った場合（炊込みごはんや豆ごはん等）はすぐに洗ってください。においや場合によっては腐敗やさびの原因になります。

クリアフレーム

固く絞ったふきんでふく。

お願い

クリアフレーム内に水などを流し込んで洗わないでください。

ふたセンサー・釜底センサー

汚れたときは、中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽くみがき、固く絞ったふきんでふく。

お知らせ

汚れたまま使うと、熱の伝わりが悪くなり、うまくごはんが炊けません。

スチームパイプ

■取り外し

手前に引いて取り外す。

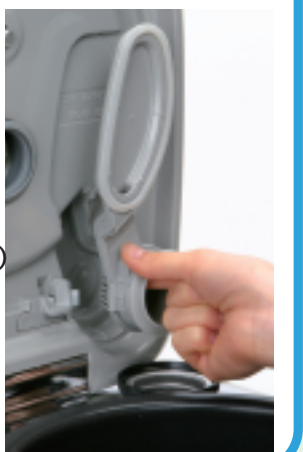
●スチームパイプ内部のお手入れは、水道水で流し洗いしてください。

■取り付け

（取り外しと 逆の手順で）

お願い

●取り付けは「ふた加熱板」よりも先にしてください。

●パッキン（ゴム部分）を引っ張らないでください。

水容器の挿入口

水容器の挿入口の内部は、水分をふき取り米粒（ごはん粒）などを取り除く。異物などが付着したまま使用すると水容器がこげたりスチームが出ないなど故障の原因になります。

お手入れ　汚れが気になるときは

水容器

湯あかや、もらいさび（水中の鉄分が原因）が取れないときは、クエン酸洗浄をします。

①50℃以上の湯を張る

②洗浄用のクエン酸を入れてかき混ぜる
（約2g・小さじ1/2）

③約1時間放置し、お湯を捨て洗剤で洗う

●湯あか（変色）がひどく、1回で取れないときは、繰り返し行ってください。
●洗浄用クエン酸（食品衛生上無害）は市販品や別売品（SAN-200/40g×5パック）をご利用ください。

お手入れ機能（炊飯直後の約30分間は使えません）

においが取れないとき、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときにお使いください。

準備 ①内釜の約8分目まで水を入れる
②水容器を本体にセットし、ふたを閉める

1 コース選択 **押し** **で**
●メニュー：「お手入れ」を選ぶ

メニュー ◀ふつう 少量 早炊き 炊込み すしおかゆ お手入れ

2 **押す**

3 **約45分後、ブザーが鳴ったら** 取消／切 **押す**

4 **冷めてから、お湯を捨てる**

お知らせ
●レモン1個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
●においや汚れは完全に取れないことがあります。

こんな表示が出たら（ブザーでお知らせします）

エラー表示	ここを確認！	ページ
U10	●内釜がセットされていますか？ →専用の内釜をセットし、ふたを閉めて再度操作してください。 ※内釜をセットしても表示が消えないときは「取消／切」ボタンを押したあと、再度操作をしてください。	－
U12	●内釜の底やふた加熱板・ふたセンサーや釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？ →異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。	6
	●水の量が多くありませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にはなりませんので「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、「スチーム保温」ボタンを押してください。	－
U14	●96時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。	－
U15	●ふたが開いていませんか？ →ふたをきっちり閉めてください。	－
	●蒸気ふたが付いていますか？ →蒸気ふたを取り付けてください。 紛失したときは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが、 ①おいしさは低下します（保温の場合は、ごはんが乾燥します） ②ふきこぼれることがあります。 ③炊きあがったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にならない場合がありますので、保温する場合は「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、蒸気ふたのセットを確認し、「スチーム保温」ボタンを押してください。	24
	●蒸気ふたの中に、異物が入っていませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。	－
U17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 →「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	－
U19	●ふたの上にふきん等をかけて炊飯しませんでしたか？ →ふきんを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ※炊飯中ふたの上にふきん等、蒸気の排出をふさぐようなものがあると蒸気がこもり、ふた自体が高温となり異常を検知して表示をします。 異常検知すると通常の炊飯時間より長くなり、おいしさが低下します。 ※「取消／切」ボタンを押して表示を消すと、保温も切れます。 保温する場合は、「スチーム保温」ボタンを押してください。	－
U20	●水容器がセットされていますか？または外しませんでしたか？ →水容器をセットして、メニュー選択からやり直してください。 ※保温は水容器がなくてもできますが、ごはんがふやけたり、乾燥したりすることがあります。	－

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

エラー表示	ここを確認！	ページ
H01～H12	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	－

故障かな？

●故障ではありません。サービスを依頼される前にご確認ください。

	症　状	ここを確認！	ページ
予約について	**予約したのにすぐ炊き始める**	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示です。再確認してください。 ●予約できる時間以上の設定をしましたか？ 予約できる時間未満の設定で予約すると、すぐに炊飯が始まります。	15 裏表紙
予約について	**予約時刻に炊けない**	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示です。再確認してください。 ●「炊飯」ボタンを押しましたか？ ●お米の種類により異なりますが、「白米」「無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で約50分前、2時間以上の予約設定時間で約40分前から炊飯を開始します。	15 – –
炊飯／保温中	**炊飯時間が長い**	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。 （最大30分程度、長くなります。） ●炊飯途中で残時間表示を止め、調整することがあります。 ●「U12」または「U19」を表示していませんか？	– – 27
炊飯／保温中	**音がしている**	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジィー」音→通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が吹き出す音です。 ●「カチッカチッ」音→電子回路の動作音です。 ●「ゴー」音→水容器の水が沸騰し始めた音です。 ●「ブクブク」音→水容器の水が沸騰する音です。	– – – – – –
炊飯／保温中	**蒸気口以外から蒸気がもれる**	●ふたのパッキン部や内釜のふちに、ごはんがついたり、内釜が変形したりしていると蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。 ●ふた加熱板のつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？	– 25
炊飯／保温中	**ボタン操作ができない**	●各ランプが点灯していませんか？ →炊飯・予約・保温中は、ボタン操作ができません。 「取消／切」ボタンを押してから行ってください。	–
その他	**表示が消えた**	●リチウム電池が消耗しています。電源プラグをコンセントに差せば正常にご使用いただけますが、交換する場合は、お買い上げの販売店または修理相談窓口へご相談ください。	–
その他	**電源プラグから火花が飛んだ**	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH（誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。	–

症　状	ここを確認！	ページ
高温スチーム炊飯ができない（スチームが出ない）	●水容器の水位線まで水を入れましたか？ 水の量によっては炊飯中に水が減りスチームが出ません。 ●水容器に40℃以上の水（湯）を入れませんでしたか？ 水温が最初から高いとスチームが出ない場合があります。 ●炊飯後、水容器に残っている水を替えずに炊飯したり、水を継ぎ足して炊飯をしていませんか？ →水温が高いとスチームが出ない場合がありますので、炊飯するたびに水を入れ替えてください。	15 – –
	●高温スチームを使わないメニューで炊飯していませんか？ 「早炊き」、「すし」、「おかゆ」は高温スチームを使いません。	–
	●保温を取り消したあとすぐに炊飯したり、炊飯を続けてしていませんか？ →水温が高いとスチームが出ない場合がありますので、炊飯するたびに水を入れ替えてください。 水容器に冷水を入れたあと、5分以上経ってから炊飯してください。	–
	●炊飯中にふたを開けませんでしたか？	–
スチーム保温ができない（スチームが出ない）	●ごはんの量が多くて（内釜の半分以上が目安）室温が高いときは、スチームを投入しない場合があります。 ●白米・無洗米・少量・早炊き以外のメニューで炊飯していませんか？ ●炊飯のとき水容器の水位線まで水を入れましたか？ 水の量によってはスチームが出ません。 ●「スチーム保温なし」を設定していませんか？ ●表示部に「高温スチーム」を表示している間にふたを開けませんでしたか？	– – 15 32 19
スチーム再加熱ができない（スチームが出ない）	●保温を切っていませんか？ ●24時間を超えて保温をしていませんか？ 24時間を超えると水容器に水があってもスチームは出ません。 ●ごはんが冷たくないですか？（ブザー音が4回鳴ります） 50℃以下のときは、できません。	– – –
	●炊飯のとき水容器の水位線まで水を入れましたか？ 水の量によっては炊飯中に水が減りスチームが出ません。 ●水容器に水が入っていますか？ 2回以上の再加熱をすると水が不足します。	15 15
	●再加熱中にふたを開けませんでしたか？	–

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは販売店にご相談ください。

こんなときは

●故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

症　状	原　因
やわらかい べたつく	●洗米後にざる上げ放置していませんか？ ●水が多くないですか？　お米が少なくないですか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●予約炊飯するとごはんがやわらかめになります。 →水加減を少なめにしてください。 ●アルカリイオン水（pH９以上）を使っていませんか？ →pHを下げてください。 ●お湯で洗米していませんか？ ●規定量（ST10A：0.5～1.5カップ　ST18A：1～2.5カップ）以上を「少量」で炊飯していませんか？ ●炊きあがったごはんをすぐにほぐしましたか？ ●新米を通常の水加減で炊飯していませんか？ →水加減を少なめにしてください。 ●別容器で浸水したあと、「炊飯」ボタンを１回だけ押すと、ごはんがべたつくことがあります。 →「炊飯」ボタンを２度押しして「浸し米」炊飯をしてださい。
かたい ぱさつく	●水が少なくないですか？　お米が多くないですか？ ●早炊きすると、ごはんがかたくなることがあります。 ●海外のミネラルウォーターなどの硬度の高い水を使っていませんか？ ●充分浸水せずに「浸し米」炊飯をしていませんか？

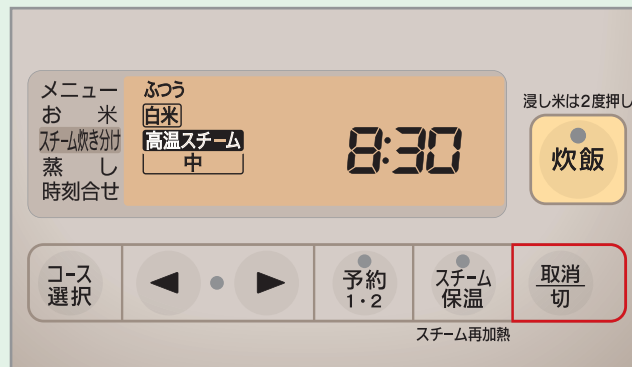
■上記の症状（やわらかい・べたつく／かたい・ぱさつく）が改善されないときは、次の１つまたは２つを組み合わせて炊飯してください

①高温スチームの強さを変えてみる

②水加減を変えてみる
２カップ以上の炊飯をする場合、内釜の水位線から約１～２mmを目安に調整してください。

③お米の浸水条件を変えてみる

症　状	原　因
露がつく におう 黄ばむ	●炊きあがったごはんをすぐにほぐしましたか？ ●保温中にごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ●24時間以上保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？ ●洗米・精米が不充分ではありませんか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 →内釜を念入りに洗ってください。 ●お米の種類により、炊きあがり後のごはんが黄色く見えることがあります。
こげる	●洗米・精米が不充分ではありませんか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●ふたセンサーや釜底センサーに異物がついていませんか？ ●内釜の底や本体内部に異物がついていませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊くと、おこげができやすくなります。 ●無洗米を炊くと、おこげができることがあります。 →炊飯する前に軽く水洗いすると改善します。 ●底のうすいキツネ色のおこげは、故障ではありません。
乾燥する	●24時間以上保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●蒸気ふたを正しく取り付けていますか？ ●ふたがしっかり閉まっていますか？
のり状になる	●予約炊飯でお米を長時間浸水していませんか？ ●おかゆを保温していませんか？
うすい膜ができる	●洗米を長くやりすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●充分洗米していますか？ （オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません）
ごはんが内釜に こびりつく	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんやねばりのあるごはんはつきやすいことがあります。

こんなときは

保温の状態が気になるとき
- 露が多くつくとき
- ごはんの温度が低いとき
- 保温中に沸騰音が気になるとき

ごはんのおこげが気になるとき、
精米度のばらつきでうまく炊けないときは、
下記の手順で設定を変更することができます。

（手順1・2・3・4 は、それぞれ16秒以内に完了してください。）

ふた加熱板や内釜に露が多くつくとき

ごはんの温度が低いとき（保温温度を60℃→74℃に変更する）

お願い

- 12時間を超える保温はしないでください。
- 保温温度「74」で
  においがするとき → 「76」に
  変色・乾燥するとき → 「72」に
  変更してください。

お知らせ

- 保温中にスチームを投入しません。

ごはんのおこげが気になるとき

精米度のばらつきでうまく炊けないとき

お知らせ

- 変更したときは「少量」「無洗米」の選択ができません。
  →「白米」で炊飯してください。
- 炊飯時間が約60分になります。

保温中に沸騰音が気になるとき

お知らせ

- 保温中にスチームを投入しません。

お知らせ

- もとに戻すときは、もう一度同じ操作をしてください。
- 16秒以上何も操作されないときは現在時刻表示に戻ります。

保証とアフターサービス （よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

● **修理**は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！

● **使いかた・お買い物などのお問い合わせ**は、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間

当社は、このスチームIHジャー炊飯器の補修用性能部品を、製造打ち切り後６年保有しています。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

27～33ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。

右記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、お客様のご依頼により製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	スチームIHジャー炊飯器
品　番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

●ご質問や別売品のお問い合わせなどはホームページでも → http://panasonic.co.jp/cs/japan

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック　**修理ご相談窓口**

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック　**お客様ご相談センター**

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**

FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays /Sundays / national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

ナショナル パナソニック
修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市東通り2丁目1-7	☎(050)5519-6348
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)25-5001
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市駿河区有東2丁目3-22	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口県吉敷郡小郡町下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0106

仕　　様

メニュー	お米	炊飯時間の目安（約）	保温	予約（予約可能時間）	炊飯容量（カップ数）	
					SR-ST10A	SR-ST18A
ふつう	白米	（弱）34～46分	○	○（51分前～）	0.5～5.5カップ	1～10カップ
		（中）35～48分		（53分前～）		
		（強）36～50分		（55分前～）		
	無洗米	（弱）34～49分	○	○（54分前～）	0.5～5.5カップ	1～10カップ
		（中）35～50分		（55分前～）		
		（強）35～52分		（57分前～）		
	玄米	120分	×	○（130分前～）	1～3カップ	1～7カップ
	発芽玄米	50～70分	×	○（60分前～）	0.5～4カップ	1～8カップ
	雑穀米	48分	×	○（60分前～）	0.5～4カップ	1～8カップ
少量	白米・無洗米	32～46分	○	○（51分前～）	0.5～1.5カップ	1～2.5カップ
早炊き	白米・無洗米	20～32分	○	ー	0.5～5.5カップ	1～10カップ
炊込み	白米・無洗米	50～56分	×	ー	1～4カップ	2～8カップ
すし	白米・無洗米	46分	○	○（60分前～）	1～5.5カップ	2～10カップ
おかゆ	白米・無洗米	50～65分	×	○（70分前～）	（全）0.5～1.5カップ （5分）0.5～1カップ	（全）0.5～3カップ （5分）0.5～2カップ
	玄米	120～140分		（150分前～）		
	発芽玄米・雑穀米	50～65分		（70分前～）	・玄米は（5分）、発芽玄米と雑穀米は（全）をお使いください。	
炊きおこわ	白米・無洗米	50～56分	×	ー	1～3カップ	2～6カップ
蒸しおこわ		50～60分	×	ー	1～3カップ	3～5カップ

●炊飯量が多いと炊飯時間が2～3分長くなることがあります。　●「×」印はおすすめできません。
●（弱）（中）（強）は高温スチームの強さを表しています。

		SR-ST10A	SR-ST18A
電源		交流100V　50／60Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1210W	1400W
	保温時	900W（安定時平均24W）	1100W（安定時平均28W）
コードの長さ		1.0m	
質量（約）		5.5kg	6.7kg
大きさ（幅×奥行×高さ）		26.5cm×32.1cm×21.8cm（44.7cm※）	29.1cm×34.7cm×25.0cm（50.5cm※）

●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●安定時平均保温消費電力は室温20℃の場合です。
●電源が“切”の状態での消費電力は、約0.1Wです。（電源プラグを接続した状態）
●（※）はふたを開けたときの高さです。
●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数50Hz／60Hzの切替は不要）されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

愛情点検　**長年ご使用のスチームIHジャー炊飯器の点検を！**

こんな症状はありませんか

●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
●本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがする。
●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。
●その他の異状や故障がある。

このような症状のときは、事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	品番		販売店名	☎（　　　）

松下電器産業株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673ー1447　兵庫県加東市佐保5番地

RZ19-A431
S0506K2056